

GRUNDREZEPT MARMELADE



1,3 kg Obst deiner Wahl
700 g Zucker (oder alternative Süßungsmittel)
20 g Apfelpektin (als Ersatz für Gelierzucker)

für eine längere Haltbarkeit ein wenig
Zitronensaft

Obst waschen und klein schneiden.
Obst mit Zucker und Apfelpektin vermengen
und eine Weile - bestenfalls über Nacht -
stehen lassen.
Die Masse in einen Topf geben, aufkochen und
für 10 Minuten leicht köcheln lassen.
Je nach Vorliebe mit einem Pürierstab fein
pürieren.
Eventuell Zitronensaft hinzufügen und nochmal
2 Minuten köcheln lassen.
Alles in sterile Gläser füllen, gut verschließen,
einmal umdrehen und abkühlen lassen.

Kühl und dunkel gelagert ist deine Marmelade
**ewig haltbar. Geöffnet bitte zeitnah
aufbrauchen** und im Kühlschrank lagern.

Wichtig: Immer saubere Löffel benutzen, weil
sonst leicht Schimmel entsteht.

